



Согласовано: 12.01.2024г.

Директор

М.К.Д. + Индивидуальное



Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"

«Комбинат

питания»

Н.А.Мундлашева

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет,
детей из маломощных семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих на учете у фтизиатра,
обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальной образовательном учреждении

Согласовано:

12.01.2021

Директор

Искренне, Гусевская С.В.

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"

Искренне Н.А.Мушанова

1 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Питательные вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак									
Бутерброд с сыром	50		6,1	8,7	14,8	162	3	2017	
Каша "Дружба"	150		6,5	8,3	25,1	211	356	2022	
Фрукты свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017	
Кофейный напиток с сахаром на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022	
Итого за прием пищи:	500	134,00	16,0	19,2	75,7	541			
Полдник									
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219			
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300			
Всего:			24,4	28,7	124,3	841			

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2021
 Директор МКОУ "Будьбисовский СШ" *Васильева А.И.*

Утверждаю:
 Директор ООО "Комбинат питания" *Васильева А.И.* Н.А.Мучаева

2 день.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость порции, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соевые отруби или помидоры, квашенная капуста, вареные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Плов из птицы	200		16,4	19,9	34,8	354	291	2017
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Хлеб из муки пшеничной	40		2,7	0,8	17,6	88	23	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	20,2	20,8	67,7	508		
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			27,6	28,9	115,4	785		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

12.01.2022г

Директор МКОУ "Звездный СДШ"

Александр Николаевич

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"

Ирина

Н.А.Мушашева

3 день

Завтрак

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Омлет сезонные порционно (свежие или соевые отруби или помидоры, ванильная капуста, варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Котлеты, биточки, шницели (из говядины)	90		12,4	14,8	11,8	231	268	2017
Бобовые отварные	150		14,1	6,9	33,5	255	306	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134,00	29,7	22,4	78,8	636		
Подлинк								
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			37,1	30,5	142,9	979		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022
 Директор МКОУ "Гусевская СОШ" Сидорова Наталья Александровна

Утверждено:
 Директор ООО "Комбинат питания" Сидорова Наталья Александровна

4 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Дополнение с творогом с соусом молочным	230		10,9	15,3	38,8	257	208	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерские изделия	30		3,8	4,1	14,0	91		
Хлеб из муки пшеничной	40		2,7	0,8	17,6	88	23	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	17,6	20,2	85,4	494		
Подпись								
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Кондитерские изделия	50		6,8	8,1	32,7	219		
	250	15,00	7,0	8,1	42,7	259		
Итого за прием пищи:	Всего:		24,6	28,3	128,1	753		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

(20.10.2022)
Директор МКОУ "Средняя школа №1"
Сидор Л.А.

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"
МКОУ "Средняя школа №1"
Н.А. Мушанова

5 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; квашенная капуста; варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	г.24	1996
Котлеты или биточки рыбные любительские	90		11,7	10,6	8,6	179	467	2022
Картофель отварной	150		3,6	5,8	28,6	176	310	2017
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	12,2	43	783	2022
Хлеб из пшеничной муки	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134,00	18,5	17,1	67,9	490		
Полдник								
Чай каркаде с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			25,9	25,2	115,6	767		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

12.01.2022
Директор МКОУ "Центральный СД" *Светлана Александровна*

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания" *Ирина* И.А.Мушляева

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с маслом	40		4,5	7,5	14,9	136	1	2017
Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	160		7,5	8,9	28,3	217	181	2017
Фрукты свежие	100		0,4	0,4	9,8	44	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	500	134,00	15,4	18,6	79,0	521		
Подлинник								
Компот из фруктов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022
Компот фруктов изюм	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343		
Всего:			22,8	26,7	143,1	864		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальной образовательном учреждении

Согласовано: 12.01.2022
 Директор МКОУ "Нурбанская СОШ" *А.А. Мухоморова*

Утверждено:
 Директор ООО "Комбинат питания" *В.А. Мухоморова* Н.А. Мухоморова

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рацион., руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; кашанная капуста; варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996
Гулкш из мяса птицы	100		8,4	10,3	9,4	126	580	2022
Макаронные изделия отварные	150		5,3	6,2	35,3	221	309	2017
Чай каркаде с сахаром	200		0,2	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	540	134,00	16,9	17,2	78,2	497		
Полдник								
Чай с молоком и сахаром	200		1,6	1,4	15,9	81	781	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	8,4	9,5	48,6	300		
Всего:			25,3	26,7	126,8	797		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

18.01.2022

Директор МБОУ "Будущее" СШ

С.И. Иванова

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А. Мушашева

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рациона, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Овощи сезонные порционно (свежие или соленные огурцы или помидоры; клещевина капуста; варенные морковь или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	г.24	1996
Шницель рубленый куриный	90		11,7	11,2	14,6	189	622	2022
Рис с овощами	150		3,5	4,6	33,5	180	665	2022
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022
Хлеб из муки пшеничной	30		2,1	0,6	13,2	66	23	2022
Итого за прием пищи:	530	134,00	18,4	16,5	76,6	501		
Полдник								
Чай жаренале с сахаром	200		0,6	0,0	15,0	58	ТТК 23А	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	47,7	277		
Всего:			25,8	24,6	124,3	778		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальной образовательном учреждении

Согласовано:

12.01.2022

Директор

Искр. Гуськова С.И.

Утверждено:

Директор ООО "Комбинат питания"

Искр.

Н.А.Мудалева

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость рыночная, руб.	Питательные вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Бутерброд с повидлом	55		4,4	5,9	27,8	156	2	2017
Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	150		6,7	7,6	24,4	156	182	2017
Фрукты свежие	100		1,5	0,5	21,0	96	338	2017
Кофейный напиток злаковый на молоке	200		3,0	1,8	26,0	124	774	2022
Итого за прием пищи:	505	134,00	15,6	15,8	99,2	532		
Подливки								
Чай фруктовый	200		0,2	0,0	10,2	42	783	2022
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219		
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,0	8,1	42,9	261		
Всего:			22,6	23,9	142,1	793		

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

Согласовано:

12.01.2022г.

Директор МКОУ "Усть-Битуман СШ"

Алекс. Иванович зав.шк.

Утверждено:

Директор ООО "Комбиат питания"

Иванов Н.А. Мунишева

10 день

10 день									
Принем пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак									
Овощи сезонные порционно (свежие или соевые соусы или помидоры; кашанная капуста; варенные морков, или свекла)	60		0,9	0,1	5,3	26	т.24	1996	
Тертые (2 варианта) из говядины с соусом сметанным с томатом	90		10,0	14,1	21,6	223	279/331	2017	
Каша вязкая гречневая	150		4,7	5,0	22,3	169	303	2017	
Чай с сахаром	200		0,2	0,0	10,0	40	782	2022	
Хлеб из муки пшеничной	30		2,0	0,6	13,2	66	23	2022	
Итого за прием пищи:	530	134,00	17,8	19,8	72,4	524			
Полдник									
Компот из плодов сухих	200		0,6	0,0	31,4	124	820	2022	
Кондитерское изделие	50		6,8	8,1	32,7	219			
Итого за прием пищи:	250	15,00	7,4	8,1	64,1	343			
Всего:			25,2	27,9	136,5	867			

Десятидневное меню горячего питания (завтрак) для детей в возрасте с 7 до 11 лет с ограниченной возможностью здоровья (ОВЗ), обучающихся в муниципальном образовательном учреждении

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за период		261,30	271,40	1 299,10	8 224,00
Среднее значение за период		26,1	27,1	129,9	822
Соотношение пищевых веществ		1	1	4	

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2,8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.Л. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. Заместителя Председателя Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г. Онниченко и научного руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А. Тутельяна, Москва 2022-698 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л.Марчук - М. Хлебпродинформ, 1996- 620 с

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания/ Под ред. В.Т.Лапиной - М. Хлебпродинформ, 2002 - 632с.